



## SAUCE MORILLES

---

### MATIÈRES PREMIÈRES

0,600 kg - Crème liquide

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

70 gr - Roux Blanc (Réf : 10837)

100 gr - Marinade Morilles (Réf : 87349)

### PRÉPARATION

Pour 0,710 litre de sauce Morilles, peser 70 g de Roux Blanc (à monter à chaud) puis déposer la poudre dans un cul de poule et verser progressivement en mélangeant avec un fouet la crème liquide puis la marinade Morilles. Votre sauce morilles est opérationnelle et prête à être appliquée sur la viande.



Pour une meilleure conservation, placer votre sauce en chambre froide.

